

Menù | Speisekarte | Menu

ANTIPASTI Vorspeisen | Starters

Austern „Fine de Claire“ — „Fine de Claire“ oysters	je 5.00 €
Rote Bete mit Burrata und schwarzem Norcia — Trüffel — Beetroot with Burrata and black truffle from Norcia	22.50 €
Avocadosalat mit Flusskrebssen — Avocado salad with cray fish	23.90 €
Zweierlei Tatar vom Thunfisch & Lachs mit Avocado und Wasabi — Duett of tatar from tuna and salmon with avocado and wasabi	29.50 €
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken — Sliced saddle of veal covered with tuna sauce and capers	22.50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Zitrone und Parmesansplittern — Beef filet carpaccio with rocket, lemon and parmesan slivers	22.50 €
Meeresfrüchtsalat mit Zitronen - Vinaigrette — Seafood salad with lemon vinaigrette	27.50 €
Hummersalat mit Avocado und Rucola — Lobster - salad with rocket leaves	37.90 €

DOLCE Nachspeisen | Dessert

Hausgemachtes Tiramisu — Homemade tiramisu	11.50 €
Karamell — Panna Cotta mit gemischten Beeren — Caramel Panna Cotta with mixed berries	12.50 €
Cheesecake mit Erdbeeren — Cheesecake with strawberries	11.50 €
Warmes Pistazien — oder Schokosoufflé mit Vanilleeis — Warm pistachio — or chocolate soufflé with vanilla ice cream	13.50 €
Tartufo di Pizzo	11.50 €
Piemontesische Käsevariationen mit Feigensenf — Italian cheese variations from Piedmont with fig mustard	17.90 € pro Person

PASTA Nudelgerichte | Pasta

Ravioli des Tages — Ravioli of the day	26.50 €
Tagliolini Tartufo mit schwarzem Norcia — Trüffel — Tagliolini with black truffles from Norcia	29.50 €
Paccheri mit Atlantik — Hummer — Paccheri pasta with Atlantic lobster	43.50 €

PESCE Fischgerichte | Fish

Atlantik — Steinbutt vom Grill — Atlantic turbot from the grill	39.50 €
Loup de Mer im Salzkruste mit neuen kartoffeln (für zwei Personen) — Sea bass in salt coat and new potatoes (for two persons)	nach Gewicht price by weigh

CARNE Fleischgerichte | Meat

Kalbskotelett in Butter und Salbei gebraten — Roasted veal cutlet in sage butter	38.50 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill — Argentinian beef filet from the grill	42.50 €
auf Wunsch: Rotwein — oder Pfeffersauce — on request: red wine or pepper sauce	+ 5.00 €

Wir servieren unsere Fleischgerichte mit frischen **GEMÜSE DER SAISON** und **KARTOFFELN**

Our meat dishes are served with fresh **SEASONAL VEGETABLES** and **POTATOES**.

www.amoroso-frankfurt.de | Opernplatz 8 | 60313 Frankfurt am Main | Telefon: 069 21935577

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Should you have questions regarding allergies and intolerances please contact our service personnel.

SPARGELKARTE | Recommendations

Spargelsalat mit Flusskrebse — <i>Asparagus salad with crayfish</i>	26.50 €
Rindercarpaccio Spargelsalat — <i>Beef Carpaccio with asparagus salad</i>	28.90 €
Gratinierter weisser Spargel mit neuen Kartoffeln — <i>Asparagus au gratin with new potatoes</i>	24.90 €
Spargel mit Parmaschinken und neuen Kartoffeln — <i>Asparagus with Parmaham and new potatoes</i>	29.50 €
Wiener Schnitzel mit weissem Spargel und neuen Kartoffeln — <i>Vienna Schnitzel with white asparagus and new potatoes</i>	39.50 €
Helles Kalbsfilet mit weissem Spargel und neuen Kartoffeln — <i>Fillet of veal with white asparagus and new potatoes</i>	48.90 €
Loup de Mer vom Grill mit weissem Spargel und neuen Kartoffeln — <i>Grilled Loup de Mer with white asparagus and new potatoes</i>	46.90 €
Atlantik Steinbutt vom Grill mit weissem Spargel und neuen Kartoffeln — <i>Grilled Atlantic turbot with white asparagus and new potatoes</i>	46.90 €

Wir servieren unsere Fleischgerichte mit frischen **GEMÜSE DER SAISON** und **KARTOFFELN** | Our meat dishes are served with fresh **SEASONAL**

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Should you have questions regarding allergies and intolerances please contact our service personnel.

BEVANDE | Getränke | Drinks

CAFFÈ e TÈ Kaffee & Tee | Coffee & Tea

Espresso	3.70 €
Espresso Doppio	5.70 €
Espresso Macchiato	3.90 €
Cappuccino	4.70 €
Latte Macchiato	5.70 €

Fragen Sie nach unseren
Teespezialitäten von Ronnefeld

Ask for our tea specialities from Ronnefeld

ACQUA Wasser | Mineral water

Gerolsteiner	0,25l	3.80 €
medium / naturell	0,75l	8.90 €

SUCCO Säfte | Juices

Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2l	4.00 €
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,2l	4.00 €

ANALCOLICO Alkoholfrei | Non-alcoholic

Coca-Cola ¹ classic / zero	0,2l	4.00 €
Orangina ²	0,2l	4.00 €
Bitter Lemon ²	0,2l	4.00 €
Tonic Water ³	0,2l	4.00 €
Ginger Ale ⁴	0,2l	4.00 €
Sanbitter (alkoholfrei) ¹	0,1l	5.50 €
Hugo (alkoholfrei) ¹	0,2l	9.50 €

BIRRA Bier | Beer

Bitburger Premium Pils		
vom Faß	0,25l	4.00 €
PREMIUM Pilsner, draft	0,4l	5.50 €
Bitburger Drive		
Alkoholfreies Pils	0,33l	4.50 €
Non - alcoholic, bottle		
Benediktiner Weißbier		
Hefe-hell	0,5l	5.50 €
Wheat beer, bottle		
Benediktiner Weißbier		
alkoholfrei	0,5l	5.50 €
Non - alcoholic wheat beer, bottle		

APERITIVO Aperitif | Aperitif

Prosecco Superiore <i>Dal Din</i>	0,1l	9.00 €
Superiore		
Prosecco Kir Royale	0,1l	9.50 €
Prosecco	0,1l	10.50 €
Bellini Cipriani		
Champagner	0,1l	17.00 €
Perrier - Jouët Grand Brut		
Champagner rosé	0,1l	20.00 €
Perrier - Jouët Grand Brut		
Aperol Spritz ⁴	0,2l	11.50 €
Hugo	0,2l	11.50 €
Lillet	0,2l	11.50 €
Aperitivo Rosato ⁴	0,2l	11.50 €
Campari Soda ⁴	0,2l	8.50 €
Campari Orange ⁴	0,2l	9.50 €
Sherry	5cl	9.50 €
medium / fino		
Portwein	5cl	9.50 €
Martini	5cl	8.50 €
bianco / rosso / dry		
Pastis 51	5cl	10.50 €

VINO | Wein | Wine

WEISS <i>white</i>	Pinot Grigio „Riffff“ <i>Südtirol I.G.T.</i> <i>Alois Lageder</i>	0,2l	11.50 €
	Chardonnay <i>Veneto I.G.T.</i> <i>Le Anfore</i>	0,2l	10.50 €
	Lugana <i>Gardasee D.O.C.</i> <i>Cà di Vitti</i>	0,2l	11.50 €
	Sauvignon <i>Tessin</i> <i>Tenuta San Giorgio</i>	0,2l	11.50 €
	Riesling <i>Rheinhessen Q.b.A.</i> <i>Manz</i>	0,2l	10.50 €
ROSÉ <i>rosé</i>	RosaMara <i>Gardasee D.O.C., trocken</i> <i>Costaripa</i>	0,2l	12.50 €
ROT <i>red</i>	Montepulciano <i>Abruzzen D.O.C.</i> <i>Marramiero</i>	0,2l	11.00 €
	Primitivo <i>Apulien Salento I.G.P.</i> <i>Mocavero</i>	0,2l	11.90 €
	Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc <i>„Lagone“ Toscana I.G.T.</i> <i>Aia Vecchia</i>	0,2l	12.50 €

Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden **DESSERTWEIN**.

*We would be pleased to recommend you a suitable **DESSERT WINE**.*

Fragen Sie nach unserer separaten **WEINKARTE** mit über 200 Positionen aus Italien und Deutschland.

Please ask for our separate **WINE LIST** with more than 200 positions from Italy & Germany.

Exquisite **ZIGARREN** aus unserem Humidor – Exquisite **CIGARS** from our Humidor